

Avaliação das condições higiênico-sanitárias da cozinha de uma escola pública no município de Ibirubá, Rio Grande do Sul

Tássia Michele Schwantes, Tarcila Neves Lange*

A adoção de Boas Práticas na Alimentação Escolar, com o controle das condições higiênico-sanitárias nos processos de produção e distribuição da merenda é fundamental, para a garantia da qualidade e segurança do alimento fornecido e para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos entre os estudantes. Neste sentido, a presente pesquisa tem como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da cozinha escolar de uma escola pública localizada no município de Ibirubá, RS. A coleta de dados foi realizada pela observação in loco das condições de funcionamento da cozinha escolar, com o auxílio de um instrumento validado, por meio de uma Lista de Verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar, onde os dados foram levantados por blocos temáticos: edifícios e instalações, equipamentos para temperatura controlada, manipuladores, recebimento da matéria-prima, processos e produções e higienização ambiental. A partir do levantamento dos dados gerou-se um diagnóstico da cozinha escolar, obtendo-se uma pontuação geral de 57,42%, classificando-a em Situação de Risco Sanitário Regular, o que permite constatar que a mesma encontra-se em condições de funcionamento que oferecem riscos de contaminação a merenda produzida e fornecida aos estudantes. Os blocos que apresentaram o maior risco sanitário foram o bloco manipuladores (25%) e o bloco higienização ambiental (41,46%), fato relacionado principalmente a falta de capacitação e supervisão das atividades dos manipuladores, a inexistência de controle de pragas e de documentação, higienização e desinfecção inadequada das instalações, equipamentos e utensílios. Deste modo, para a adequação da Escola sugere-se que a mesma promova treinamentos periódicos e a supervisão constante dos manipuladores, realize algumas adequações nas edificações corrigindo as infiltrações e prevenindo a entrada de pragas, implante o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Assegurando desta forma, adequadas condições higiênico-sanitárias que atendam aos padrões exigidos na Legislação de Boas Práticas e a qualidade da alimentação servida, garantindo segurança alimentar aos estudantes.

Palavras-chave: *Condições higiênico-sanitárias; Cozinha escolar; Boas Práticas na Alimentação Escolar; Segurança alimentar; Merenda escolar.*